06/11 707-09-05 775445 REV.0

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

Manual de Instruções

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto da linha Britânia..

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções**, guardá-lo para eventuais consultas.

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

•Não usar o aparelho se o cordão elétrico, o plugue ou parte do aparelho estiver danificado. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada.*

•Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhar o cordão elétrico, o plugue nem o aparelho em água ou em outro líquido.

•Desconectar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver em uso, antes de limpá-la ou de instalar seus acessórios.

•Sempre colocar o aparelho sobre uma superfície plana e estável, longe de fontes de calor.

•Depois de usar o aparelho, deixar os controles eletrônicos para a posição "0". Certificar-se de que o motor parou completamente antes de retirar a tampa.

•O uso de acessórios não recomendados para este aparelho poderá causar acidentes pessoais.

•Este aparelho não foi projetado para ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.

•As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.

•Não deixar que o cordão elétrico fique pendente de mesas e balcões.

•Não usar o aparelho ao ar livre.

•Desligar o aparelho antes de mudar seus acessórios ou de se aproximar de suas partes móveis.

•Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou de balcões, ou tocar superfícies aquecidas.

•Evitar todo e qualquer contato com os componentes em movimento.

•Sempre certificar-se de que o aparelho foi totalmente montado e de que a sua tampa e os acessórios estejam na posição correta e bem travados antes de ligar o aparelho.

•Este aparelho possui chave de segurança e não irá operar se os acessórios não estiverem devidamente encaixados.

•Este aparelho possui dispositivo de proteção contra super aquecimento que desligará o aparelho automaticamente, aguarde em torno de 15 minutos para que o

motor resfrie e volte a utiliza-lo

•Não operar o aparelho por mais de 3 minutos. Após o tempo decorrido, aguarde o aparelho esfriar por aproximadamente 15 minutos, e então volte a utilizá-lo.

•As temperaturas em volta do aparelho podem aumentar quando o mesmo estiver em operação tenha cuidado ao manusear.

•Seja extremamente cuidadoso quando manusear as laminas especialmente enquanto estiver montando, desmontando e limpando, pois as lâminas são muito afiadas.

•Nunca posicione o aparelho perto de saídas de gás ou próximo de áreas com grande intensidade de calor como fornos e fogões

•Caso o alimento fique preso não utilizar os dedos para empurrá-los. Sempre usar o pilão para empurrar o alimento para baixo. Se isto não for possível, desligar o aparelho e desconectar o seu plugue da tomada elétrica. Em seguida, desmontar o aparelho para retirar o alimento que ficou preso.

•Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho. Se necessário, levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada.*

•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

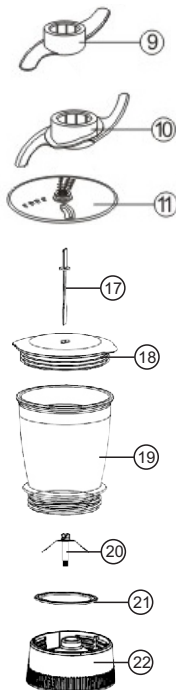
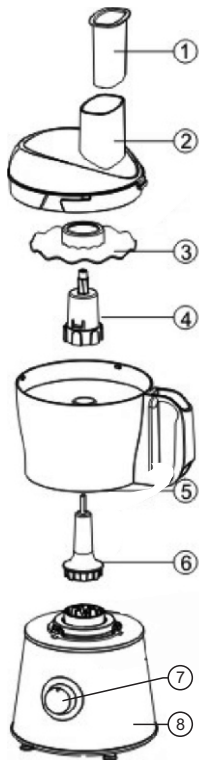
•Ler atentamente todas as instruções e guardar o Manual de Instruções para futuras consultas.

•Retirar toda a embalagem.

•Desmontar o aparelho (ver a seção Manutenção e Limpeza). Lavar todos os componentes removíveis para retirar eventuais resíduos provenientes do processo de fabricação.

COMPONENTES

01. Pilão do Processador
02. Tampa do Processador
03. Disco Emulsificador
04. Adaptador das Lâminas
05. Jarra do Processador
06. Haste do Motor
07. Seletor de Velocidades
08. Base do Motor
09. Acessório para Massas
10. Lâmina de Processar
11. Disco para Fatiar e Ralar
12. Sobretampa do Liquidificador
13. Tampa do Liquidificador
14. Copo do Liquidificador
15. Anel de Vedação do Liquidificador
16. Base com Lâminas
17. Espátula pequena
18. Tampa do Triturador
19. Copo do Triturador
20. Lâmina do Triturador
21. Anel de Vedação do Triturador
22. Base do Triturador

*imagens meramente ilustrativas

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Usando a lâmina de prossessar.

A lâmina de processar pode ser usada para picar, moer, misturar, fazer migalhas e desfiar peito de frango.
Utilize a tabela 1 para algumas referências de preparo.

Montagem:

Atenção: Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe a haste na base do motor.
•Encaixe o recipiente do processador na haste e gire no sentido horário para travar firmemente na base do motor.
•Coloque o adaptador das lâminas no recipiente.
•Encaixe as lâminas no adaptador observando a posição correta.
NOTA: Note que o adaptador possui duas travas laterais. Pressione as lâminas até um "click" ser ouvido.

Atenção: Cuidado ao manipular as lâminas, pois são muito afiadas.

Adicione o alimento desejado no recipiente respeitando os limites indicados na tabela 1.
Não utilize pedaços muito grande, pois podem danificar as lâminas e o recipiente, para garantir melhores resultados corte pedaços pequenos.

•Coloque a tampa do recipiente e encaixe-a girando em sentido horário até travar. (um "clic" será ouvido)
•Encaixe o pilão na abertura da tampa do recipiente.

•Selecione a velocidade de operação desejada

Atenção: Este aparelho possui trava de segurança e não funcionará se não estiver corretamente montado.

Tabela 1 - Porções e tempo de preparo

Alimento	Quantidade	Preparação	Tempo aprox	Resultado
Chocolate	250g	Cortar em pedaços	V1, 15 a 30s	Ralado/picado
Queijo	500g	Cortar em cubos	V1, 10 a 20s	Picado/Ralado
Carne	500g	Cortar em cubos ou pedaços de 3cm	V2, 20 a 30s	Picada/Moida
Ervas (salsinha, folhas frescas)	100g	Lavar e secar bem	V1, 10 a 20s	Picada
Frutas e Verduras duras	500g	Cortar em rodelas ou cubos	V1, ou V2, 15 a 30s	Picada
Frutas e Verduras Moles	500g	Cortar em pedaços	V1, 10 a 25s	Picada
Cebola	500g	Descascar e cortar em 6 a 8 pedaços	V1, 10 a 20s	Picada
Alho	500g	Apenas descascar	Pulsar 3x, 3s	Moído
Pão	200g	Cortar fatias em quatro parte	V1, 10 a 20s	Migalhas
Ovos Cozidos	500g	Descascar e cortar ao meio	Pulsar 3x, 3s	Picados
Peito de Frango	500g	Cortar em pedaços	V2, 15 a 30s	Desfiado

V1 = Velocidade 1 - V2 = Velocidade 2

Dicas de Uso e Segurança.

•Sempre encaixe as Lâminas no recipiente antes de acrescentar os alimentos.

•Não utilize pedaços muito grandes, pois podem danificar as laminas e o recipiente. Para garantir melhores resultados corte pedaços pequenos e iguais.

•Para alimentos mais moles utilize a função Pulsar algumas vezes para que os mesmos não se desmanchem.

•Evite usar a função por tempo prolongado quando for cortar queijos duros ou chocolate, pois estes alimentos podem aquecer e derreter.

•O Período padrão para uso da função é de 60 segundos, após este período desligue o aparelho e deixe esfriar por aproximadamente 5 minutos, após isso poderá ser usado novamente.

•Certos alimentos não devem ser picados. Picar gelo ou moer grão de café danificará a lâmina e o recipiente do processador.

•Devem ser evitados os alimentos muito duros que não podem ser cortados com uma faca comum.

•Para evitar danos ao aparelho, antes de processar, deve-se remover ossos, gorduras, caroços ou cascas dos alimentos

•Retire a lâmina antes de retirar os alimentos.

•Se os alimentos não estiverem sendo picados uniformemente, retire parte dele da jarra e processar quantidades menores por vez.

•Você poderá unir mais de um tipo de fruta ou legume para picar e misturar.

•Aguarde até que todos acessórios param de se movimentar antes de retirar a tampa do aparelho.

•Os valores de peso e velocidade da tabela acima servem apenas para referência, podendo ser alterados conforme necessidade. Atente apenas a não ultrapassar o limite de 1200ml.

Usando o acessório para bater.

O acessório para bater pode ser usado para misturar massas, cremes e queijos, Utilize a tabela 2 para algumas referências de preparo.

Montagem:

Atenção: Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe a haste na base do motor.
•Encaixe o recipiente do processador na haste e gire no sentido horário para travar firmemente na base do motor.
•Coloque o adaptador das lâminas no recipiente.
•Encaixe o acessório para bater no adaptador das lâminas observando a posição correta.

NOTA: O adaptador possui duas travas laterais. Pressione o acessório até um "click" ser ouvido.

Adicione o alimento desejado no recipiente respeitando os limites indicados na tabela 2.
Não utilize pedaços muito grandes, pois podem danificar os batedores e o recipiente, para garantir melhores resultados corte pedaços pequenos.

•Coloque a tampa do recipiente e encaixe-a girando em sentido horário até travar. (um "clic" será ouvido)

•Encaixe o pilão na abertura da tampa do recipiente.
•Selecione a velocidade de operação desejada.

Atenção: Este aparelho possui trava de segurança e não funcionará se não estiver corretamente montado.

Tabela 2 - Porções e tempo de preparo

Tipo de alimento	Porção	Velocidade	Tempo
Massas de Pão	700g	1	60 a 90seg
Massas de Pizza	700g	1	60 a 90seg
Massas Leves (Bolos)	700g	2	60 a 120seg

•Os pesos referem-se ao peso somente da quantidade de trigo. Não utilize medidas superiores a 700g.

Dicas de Uso e Segurança.

•Sempre encaixe o batedor no recipiente antes de acrescentar os alimentos.

•Utilize o bocal alimentador para adicionar mais ingredientes caso seja necessário.

•O período padrão para operação desta função é de 30 a 180 segundos dependendo do tipo de receita a ser preparada, após este período desligue o aparelho e deixe esfriar por aproximadamente 15 minutos, após isso poderá ser usado novamente.

•Evite bater massas pesadas por períodos prolongados, caso utilize para massas de pão, pizza, etc, faça apenas a mistura inicial dando continuidade com as mãos.

•Não adicionar mais que 700g de farinha para preparar as receitas, caso seja necessário divida em 2 porções.

•Se for necessário adicionar mais ingredientes, desligue o aparelho e utilize o bocal alimentador ou remova a tampa do processador para adiciona-los. certifique-se de que o controle de velocidades do aparelho esteja na posição 0

•Aguarde que todos os acessórios parem de se movimentar antes de retirar a tampa.

•É comum o aparelho vibrar ao bater massas pesadas, recomenda-se utilizar a velocidade 1 para diminuir a vibração.

Usando o Disco emulsificador.

Este acessório foi projetado para preparo de cremes leves como, claras em neve, maioneses, creme chantli pudins, entre outras.
Utilize a tabela 3 para algumas referências de preparo.

Montagem:

Atenção: Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe a haste na base do motor.
•Encaixe o recipiente do processador na haste e gire no sentido horário para travar firmemente na base do motor.
•Coloque o adaptador das lâminas no recipiente processador.
•Encaixe o disco emulsificador no adaptador observando a posição correta.

NOTA: Note que o adaptador possui duas travas laterais. Pressione o acessório até um "click" ser ouvido.
Adicione o alimento desejado no recipiente.

•Coloque a tampa do recipiente e encaixe-a girando em sentido horário até travar. (um "clic" será ouvido)

•Encaixe o pilão na abertura da tampa do recipiente.

•Selecione a velocidade de operação desejada.

•Utilize a abertura na tampa do recipiente para adicionar ingredientes necessários às receitas.

Atenção: Este aparelho possui trava de segurança e não funcionará se não estiver corretamente montado.

Tabela 3 - Porções e tempo de preparo

Tipo de alimento	Porção	Velocidade	Tempo
Clara em neve	2 a 5 claras	1	60 a 90s
Chantilly	Nata pasteurizada 300g + açúcar (3 colheres)	1	40 a 90s
Maioneses (ovos)	3 ovos + óleo	1	30 a 120s
Maioneses (leite)	100ml leite + óleo	1	60 a 120s
Manteiga	Nata pasteurizada 300g	1 ou 2	60 a 120s

Dicas de Uso e Segurança.

•Utilize a abertura na tampa para adicionar mais ingredientes caso seja necessário.

•O período padrão para operação desta função é de 30 a 180 segundos dependendo do tipo de receita a ser preparada.

•Quando fazer maionese com ovos utilize a quantidade mínima de 3 gemas e adicione o óleo aos poucos utilizando a abertura do bocal.

•Para maioneses com leite não ultrapasse quantias superior a 100ml de leite, adicione sempre o óleo aos poucos pelo bocal.

•Não utilize a função por mais de 3 minutos.

Quando for fazer chantilly bata a nata até o creme criar consistência (pequenas ondas).

•Quando fazer manteiga utilize a nata bem resfriada. Durante o processo o liquido existente na nata será retirado e então iniciará a formação da manteiga que ficará com um tom amarelado. Pode ser necessário parar o processo para retirar liquido liberado.

•Não utilize a função por mais de 3 minutos, caso seja necessário tempos superiores, desligue o aparelho e aguarde esfriar por 15 minutos e então volte a utilizá-lo.

•Jamais utilize a função para bater massas de bolo ou massas pesadas pois poderá danificar o equipamento.

Utilizando o disco Ralador e Fatiador

Estes acessórios podem ser usados para ralar e fatiar de modo rápido e fácil.
Utilize a tabela 4 para algumas referências de preparo,

Montagem:

Atenção: Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe a haste na base do motor.
•Encaixe o recipiente do processador no eixo e gire no sentido horário para travar firmemente, observe a borda de alinhamento contida no recipiente e base do motor.
•Encaixe o disco sobre a haste.

Nota: O disco possui 2 lados para utilização. Um para Fatiar alimentos e o outro para ralar.

Atenção: tenha total cuidado ao manipular com o disco pois é muito afiado.

•Coloque a tampa do recipiente girando em sentido horário até travar. (um "clic" será ouvido).
•Conecte o aparelho na tomada e acione a velocidade desejada e adicione os alimentos pelo bocal alimentador.

•Com ajuda do pilão empurre lentamente os alimentos.

Atenção: Não utilize qualquer outro material para empurrar os alimentos como por exemplo talheres utilize apenas o pilão que acompanha o produto.

Tabela 4 - Referências para preparo

Acessório	Tipo do alimento
Ralador	Cenoura, abobrinha. rabanete e batata.
Fatiador	Maçã, pêra, cenoura, cebola, pepino, aipo, batatas

Dicas de Uso e Segurança.

•Escolha o acessório de acordo com o tipo de alimento a ser processado.

•Caso os vegetais forem maiores que o bocal, corte em pedaços pequenos antes de inserir no aparelho.

•Empurre os alimentos lentamente utilizando o pilão para melhor efeito, quando utilizar frutas macias e muito moles utilize a velocidade 1 de forma a impedir que o alimento se desmanche e vire uma calda.

•Se uma grande quantidade de alimentos precisam ser processadas não utilize a capacidade maior que o indicado no recipiente 1200ml, Desligue o aparelho e esvazie o recipiente e volte a utiliza-lo.

•Evite fatiar ou ralar carne crua, Para isso utilize a lâmina processadora.

•Nunca fatie ou rale chocolate ou queijos duros pois isso pode danificar o disco e o aparelho.

Utilizando o Acessório Triturador

Utilize este acessório para moer carnes de aves, bovinas e suínas, pode se também moer e picar grãos como amendoins e castanhas.
Verifique a tabela 5 para referências de uso.

Montagem:

Atenção: Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe o triturador sobre a base do aparelho, gire no sentido horário para travar firmemente.
•Adicione os ingredientes nessários e encaixe a tampa superior.
•Encaixe a espátula pequena no orifício da tampa.

Atenção: tenha total cuidado ao manipular a Lâmina do triturador pois é muito afiada.

•Conecte o aparelho na tomada e acione a velocidade desejada.

Atenção: Não utilize qualquer outro material para empurrar os alimentos como por exemplo talheres utilize apenas a espátula pequena que acompanha o produto.

Nota: Utilize a espátula pequena para direcionar o alimento para a Lâmina..

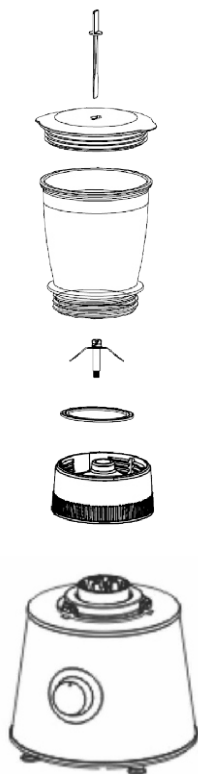



Tabela 1 - Porções e tempo de preparo

Alimento	Quantidade	Velocidade	Tempo aproximado	Resultado
Carnes	200g	V2	10 a 30s	Moido
Amendoin	200g	V2	20a 30s	Moido
Castanha	200g	V2	15 a 30s	Moido

V1 = Velocidade 1 - V2 = Velocidade 2

Dicas de Uso e Segurança.

•Não utilize a função por mais de 1 minuto, faça intervalos de 3 minutos de descanso não excedendo 3 ciclos.
•Quando moer carne, corte-as em pedaços de 3 cm para que o processamento seja eficaz
•Utilize a pequena espátula de plástico para auxiliar e mexer no alimento durante o funcionamento
•Para evitar acidentes, Jamais utilize o triturador sem a tampa.
•Não exceda medidas superior a 200g.
•Este acessório não é destinado a fazer vitaminas em nem sucos.
•Certifique-se de que a base esteja bem fixada para que não ocorra vazamentos de resíduos.

Usando o Liquidificador

Montagem:

Atenção: Antes de montar os acessórios certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada elétrica e na posição desligado.

•Encaixe o liquidificador sobre a base do aparelho, gire no sentido horário para travar firmemente.
•Adicione os ingredientes nessários e encaixe a tampa superior.

•Selecione uma velocidade (1 ou 2) girando o botão de controle de velocidade em sentido horário.

•Caso necessário adicione o restante dos ingredientes pela sobretampa localizado na tampa do liquidificador, apenas puxando cuidadosamente.
Após preparo da receita gire o botão de controle para posição 0 para desligar.

Dicas de Uso e Segurança.

•A base do liquidificador pode ser desmontada, facilitando assim sua limpeza. Fique atento a instalação do anel de vedação. Sempre aperte firmemente a base com lâminas para evitar vazamentos.
•Alimentos duros ou mais consistentes devem ser adicionados em pedaços pequenos, através do bocal alimentador com o aparelho em funcionamento.

•Não adicionar mais de uma xícara de alimentos sólidos em grãos e não ultrapassar um minuto de operação.

•Para triturar gelo, colocar um copo com [agua e acrescentar as pedras moderadamente com o aparelho em funcionamento.

•Não ligar o aparelho com o copo vazio.

•Jamais ultrapasse a quantia máxima indicada no copo do liquidificador.

•Não usar produtos abrasivos, saponáceos e outros, pois eles podem danificar o aparelho.

•Ao manipular as lâminas tenha muito cuidado pois são muito afiadas e podem provocar acidentes.

DESMONTAGEM, LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

Atenção: Desligue o aparelho da rede elétrica antes de desmontar qualquer acessório
Antes de desmontar aguarde que todos os acessórios parem de se movimentar.

Desmontado o processador

Para desmontar o processador é simples, apenas seguir a seqüência contrária da de montagem.

•Retire a tampa do recipiente girando- a em sentido antiorário.
•Retire o acessório que esta sendo usado.
Para retirar o batedor, a lâmina processadora e o disco emulsificador, pressione as travas que existem na lateral do adaptador. Deve-se ter muito cuidado ao manusear as lâminas, pois são muito afiadas.
•Retire o recipiente do processador girando em sentido antiorário
Remova a haste da base do motor.

Desmontado o Liquidificador e o Triturador

Para desmontar o liquidificador e o triturador, apenas seguir a sequência contrária da de montagem.

•Remova a jarra apenas girando em sentido antihorário.

Limpeza

•Desligue o aparelho e retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer limpeza;
•Remova todos acessórios; consulte item desmontagem;
•Lave as peças logo após o uso, pois alimentos secos são difíceis de ser removidos;
•Lave todas acessórios com água morna e detergente neutro. A base do motor deve ser limpa com pano úmido;

Atenção: Não lavar a base do motor, o mesmo poderá ser danificado, utilize apenas um pano úmido.

•Não use produtos abrasivos, pois podem danificar o aparelho;
•Os acessórios plásticos podem ser lavados em lava louças.
•Não lave os acessórios que contenham lâminas em máquina de lavar louça, tais como, disco ralalor/fatiador, lâminas de processar, etc.
•Os acessórios poderão ficar manchados da cor dos legumes após cada utilização, principalmente quando for utilizar beterrabas e cenouras, isso é normal e pode ser eliminado passando-se um pano macio com um pouco de óleo vegetal no acessório, isso removerá todas as manchas provenientes desses legumes. Após a remoção proceda com a lavagem utilizando água morna e detergente neutro.

DESMONTAGEM, LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

Limpeza do liquidificador e triturador

•Para limpeza do copo do liquidificador ou do triturador adicione 500ml de água e um pouco de detergente neutro, feche a tampa e utilize função pulsar por alguns segundos. Se os resíduos forem muito gordurosos e difíceis de remover utilize água morna e repita o processo até obter resultado

Nota: efetue o procedimento de limpeza acima quando for utilizar o liquidificador pela primeira vez.

•É possível remover a base do liquidificador para uma limpeza mais completa e eficiente do conjunto.

•Retire a base girando-a em sentido horário. Observe a posição do anel de vedação.

Atenção: Cuidado ao manipular com as lâminas pois são muito afiadas.

•Lave o copo e as lâminas com uma esponja e detergente neutro.

•Após lavagem seque bem e monte o conjunto da base novamente ao copo.

•Para montar, encaixe o anel de vedação sobre a base das lâminas e encaixe a base girando-a em sentido anti horário.

NOTA: Gire a base até obter aperto caso contrário poderá ocorrer vazamentos pela base durante a utilização.

Atenção: Tenha cuidado para não trocar as bases do liquidificador e triturador, pois possuem funções diferentes e podem danificar o aparelho.

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Não liga	O aparelho está ligado na tensão incorreta (aparelho 220V ligado em 127V)	Verificar a tensão na etiqueta do produto e a tensão das tomadas
	Produto não esta ligado na tomada elétrica	Inserir o plugue na tomada elétrica Nota Quando conectado a rede elétrica uma luz azul em volta do botão de velocidades ascenderá
	Travas de segurança não foram acionada	Verifique se os recipientes estão corretamente encaixados e as travas devidamente encaixados. Antes de proceder com a verificação certifique-se de que o botão de controle esteja na posição desligado
	A tomada esta sem energia	Verificar se há energia na tomada testando-a com outro eletrodoméstico
	Dispositivo de proteção térmica ativado	Aguardar o produto esfriar por aproximadamente 30 min e então voltar a utilizá-lo
O aparelho não consegue processar o alimento	O alimento é muito duro ou de uso não recomendável	Não processar alimentos muito duros, os quais sejam difíceis de cortar com uma faca de cozinha. Retirar os caroços e sementes de frutas tais como pêssego, cerejas, nectarina, etc
O produto parou de funcionar durante o uso	Esforço excessivo durante o processamento, causou super aquecimento e desarmou o dispositivo interno de segurança	Desligar o produto da tomada e Aguardar aproximadamente 20 minutos para o aparelho esfriar, após o tempo continuar o uso com menos esforço
	Possível desarmamento das travas de segurança durante o uso	Desligue o aparelho e verifique se os acessórios e os recipientes estão devidamente encaixados
Vazamento de líquidos durante o uso do liquidificador ou triturador	Base das Lâminas frouxa ou com pouco aperto	Verifique se a base das lâminas estão bem encaixadas. Encaixe corretamente as lâmina girando a base em sentido anti horário até obter aperto, verifique o item Limpeza do Liquidificador para maiores informações. (cuidado ao manusear com as lâminas pois são muito afiadas.)
	Excesso de liquido utilizado no copo	Utilize apenas o nível máximo indicado no copo do liquidificador

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
As frutas não são liquidificadas ou prendem nas lâminas	Pedaços de frutas muito grandes ou pouca liquido sendo utilizado	Pique os alimentos em pedaços médios (± 4 cm) e utilize a função pulsar algumas vezes para iniciar a liquidificação, Utilize sempre uma quantia de líquido para que facilite o processamento do alimento.